

Montag, 07.09.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Hähnchenfleisch „Döner-Art“ mit Reis und Sour Cream ^{2,9,C,I} dazu ein kleiner Salat ^{1,3,5,L} (ca. 700 Kcal)

5,80 € 7,80 €

Menü 2: Schweinebraten ^S mit Sauce ^{AI,I,S}, Blumenkohl ^G und Kartoffeln (ca. 487 Kcal)

6,00 € 8,00 €

Menü 3: Veganer Erbseneintopf [✓] (ca. 224 Kcal)

4,50 € 6,50 €

Mittwoch, 09.09.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Feuerspieß „Budapest“ ^{2,5} mit Balkansauce ^{2,9} und Reis (ca. 450 Kcal)

5,40 € 7,40 €

Menü 2: Rinderbraten ^I mit Sauce ^{AI,I}, Apfelrotkohl und Spätzle ^{AI,C} (ca. 283 Kcal)

6,50 € 8,50 €

Menü 3: Vegetarischer-Burger ^{AI} [✓] (ca. 245 Kcal)

5,50 € 7,50 €

Freitag, 11.09.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Paniertes Dorschfilet ^{AI,D,I} mit Senfsauce ^{AI,G,I} und Kaisermü-
se, dazu Petersilienkartoffeln ^{2,9,C} (ca. 539 Kcal)

5,20 € 7,20 €

Menü 2: Mediterrane Pastapfanne mit Hähnchenfleisch ^{AI,G,F} mit einem kleinen Salat ^{1,3,5,L} (ca. 572 Kcal)

4,50 € 6,50 €

Menü 3: Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt ^{1,2,10,AI,A4,C,G} Leipziger Allerlei ^{AI,G} und Kartoffelpüree ^{3,5,G,L} (ca. 383 cal)

5,40 € 7,40 €

Dienstag, 08.09.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Szegediner Gulasch ^{AI,I,S} mit Petersilienkartoffeln (ca. 209 Kcal)

5,20 € 7,20 €

Menü 2: Spaghetti ^{AI} mit Rinderbolognese, Parmesan ^{2,C,G} und kleinem Salat ^{1,3,5,L} (ca. 697 Kcal)

5,00 € 7,00 €

Menü 3: 2 Gemüseschnitzel ^{AI,A4} mit weißer Sauce ⁸ Karotten und Kartoffeln (ca. 450 Kcal)

4,70 € 6,70 €

Donnerstag, 10.09.2026

Mitarbeiter-Preis € Gast-Preis €

Menü 1: Pichelsteiner Gemüse-eintopf ^{2,3,I,S} (ca. 172 Kcal)

4,50 € 6,50 €

Menü 2: Geflügelbratwurst ^{I,G} Kohlrabi ^{AI,G} und Bratkartoffeln ^{2,4,5} (ca. 418 Kcal)

5,90 € 7,90 €

Menü 3: Gemüsestrudel ^{AI,I} mit Tomatensauce [✓] (ca. 360 Kcal)

4,70 € 6,70 €

Inhaltstoffe und Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 Säureregulator
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

- A glutenhaltiges Getreide
- A1 Weizen(wie Dinkel & Khorasan-Weizen)
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

- F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Walnüsse
- H4 Cashewnüsse
- H5 Pecanüsse
- H6 Paranüsse
- H7 Pistazien
- H8 Macadamianüsse
- H9 Queenslandnüsse
- I Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid & Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) & daraus gewonnene Erzeugnisse
- S Schwein

Stand 11/1.2023